



CAKE SICILIANO

CAKE AL PISTACCHIO E ARANCIA ROSSA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------------------|--------|
| TOP CAKE | g 1000 |
| UOVA INTERE | g 500 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 500 |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | g 30 |
| POLVERE DI PISTACCHIO | g 200 |

PREPARAZIONE

Miscelare con la frusta in planetaria per 6 minuti a media velocità i primi 4 ingredienti.
Incorporare la farina di pistacchi.
Depositare 500 gr di pasta negli stampi imburrati ed infarinati (tronchetto col buco centrale Martellato).
Cuocere a 170°C per 35-38 minuti.

FARCITURA

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| ARANCE - PROFUMI D'ITALIA ARANCIA ROSSA CESARIN | g 500 |
| GELATINA ANIMALE - FOGLI | g 4 |

PREPARAZIONE

Rammollire la gelatina colla di pesce in acqua fredda e, dopo averla sciolta in microonde, unirla a Profumi d'Italia Arancia Rossa Cesarin leggermente intiepidita.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il raffreddamento riempire il buco centrale del cake con Profumi d'Italia Mandarino o Arancia rossa.

Coprire interamente il cake con Blitz Ice e far aderire su tutta la superficie la granella di pistacchio.

Decorare con Chocosmart bianco montato e Twist Red Dobra.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE